PURE 18K GOLD

18K Blanc de Blancs / Vino Spumante - Demi Sec

Uvas 100% Chardonnay

Área de produção Trentino

Altitude 350-500 m a.s.l.

Tipo de solo Solos franco-argilosos profundos, bem estruturados, ricos em dolostone; parte em solo raso, pouco estruturado, calcário devido a resíduos de rocha branca e cinza, solos porfiríticos bem drenados.

Álcool 12 % vol.

Fermentação Vinificação sem peles, com especial atenção à oxidação e à clarificação do mosto para a produção de vinho de base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14-15°C com levedura selecionada por pelo menos 30-35 dias. A fermentação secundária subsequente ("prise de mousse") ocorre em autoclave pelo método Charmat, utilizando leveduras selecionadas a temperatura controlada.

Envelhecimento Em aço com batonnage sobre borras finas por 6-8 meses.

Notas de degustação A cor é amarelo palha enquanto o nariz é intenso, frutado e floral, com notas de pêra e frutas exóticas doces. É fresco e ágil na boca, com intrigantes notas florais persistentes e uma nota final longa e agradável de frutas maduras.

Combinações de comida Peixe frito, peixe cru, aperitivos vegetarianos.

0,75 l
1,5 l

Awarded